



Auberge de Bruéjouls

Restauration Scolaire & Entreprise

Menu du 16 / 04 / 2018 au 20 / 04 / 2018

Semaine N° 16

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées	salade haricots vert	taboulé	salade de tomate	salade d endives aux pommes
pommes parisienne	cassoulet	courgette	pates	petit pois
cordons bleus	fromage	filet de poulet	filet de poisson a la catalane	roti de porc
yaourt	fruits	fruit	liegeois vanille	camembert/madelaine
bébé: purée patate douce	bébé : purée de haricots vert	bébé : purée de courgette	bébé: purée carotte	bébé purée petits pois
moyen mixé boeuf	moyen mixé d'agneau	moyen mixé de volailles	moyen mixé de veau	moyen mixé porc

Soucieuse d'offrir **un service de qualité**, nous accordons une grande importance :

- à la **sélection de nos matières premières qui proviennent à 90 % de Midi-Pyrénées** (maison Bousquet à la Primaube pour la viande, la maison Boutet à Rodez pour les fruits et légumes, Distrisud à Sévérac-le-Château pour les produits laitiers, Blason d'Or en Dordogne pour la volaille et Transgourmet à Toulouse pour l'épicerie) ;
- à l'**équilibre alimentaire et à la variété des repas** selon les conseils de notre diététicienne diplômée
- au **suivi des saisons, ainsi qu'aux goûts et saveurs**.

Le tout dans le **respect des règles d'hygiène** en vigueur.

Les menus sont consultables sur internet :
www.aubergedebuejouls.fr

Pour tous renseignements : **Tél. 05 65 72 70 74**